

## Nocciola Piemonte IGP



**VARIETA':** Tonda Gentile Trilobata

**COLTIVAZIONE:** Piemonte: zona Langhe fascia collinare

**ALTITUDINE:** Compresa tra 250 e 400 m sul livello del mare

**DENSITA' IMPIANTO:** : 270/350 piante per ettaro

**PRODUZIONE / ETTARO:** 2000 kg

**IGP (INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA):** Decreto Ministeriale del 2 Dicembre 1994

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Intensità e fragranza, profumo pieno e aroma persistente

**CARATTERISTICHE TECNICHE:** La rimozione della pellicina è molto facile lasciando la nocciola dopo la tostatura completamente pelata, alta resa dello sgusciato (45%), lunga conservazione.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Tradizionale a cespuglio con 4-5 branche per pianta.

La potatura di formazione viene eseguita sulle piante giovani per i primi anni successivi all'impianto. Sulle piante adulte la potatura invernale viene eseguita per asportare il secco, per contenerne la forma e per favorire l'esposizione ai raggi solari della chioma. (accrescimento annuale < 5 cm);

**PRODUZIONE DELLE PIANTE:** Dal 4°-5°anno d'impianto la resa è molto limitata, la piena produzione si ottiene progressivamente a partire dal 7°-8°anno (circa 2000 kg per ettaro).

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** Calcareo-argilloso, caratterizzato da strati di sabbia più o meno compatta. Fresco, buona presenza di micro elementi e potassio, con fabbisogno medio-alto di macro elementi.

**LAVORAZIONE DEL TERRENO:** Si effettuano lavorazioni del terreno nei primi 3 anni dall'impianto. Successivamente si lascia l'inerbimento naturale tra le file e con la trinciatura si controlla la crescita delle erbe e dei polloni.

**METODO DI LOTTA CONTRO LE AVVERSITA':** Regolamento (CE) n. 1698/2005 Secondo le disposizioni del Piano di Sviluppo agricolo Regionale 2007-2013 Misura F1 viene realizzata seguendo le linee guida indicate dai disciplinari e misurando i progressi conseguiti con sistemi di autodiagnosi delle aziende agricole.

Produzione integrata a basso impatto ambientale in quanto prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori.

**RACCOLTA:** Meccanica ed agevolata, effettuata a partire dalla metà di agosto.

**PULIZIA E SELEZIONE:** Appena dopo la raccolta si effettua un passaggio dei frutti in diversi separatori con ventilazione per eliminare terriccio, foglie, rami e impurità. I frutti vengono essiccati per portare l'umidità a valori adatti alla conservazione del prodotto.

**COMMERCIALIZZAZIONE:** e nocciole vengono vendute principalmente alle industrie dolciarie in guscio, in piccola parte vengono trasformate per la vendita a piccoli laboratori e consumatori privati. Lavorazioni successive, quali la calibratura e la tostatura, sono eseguite da ditte terze.